



FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★ ★ ★ ★

Unsere Frühlingsmenüs

2026



Wir bieten Ihnen ideale Räumlichkeiten für Ihre
Feste/Veranstaltungen
von 15 bis 100 Personen
bei gemütlichem Ambiente und gepflegter Atmosphäre.

Die folgenden Menüs sind als Vorschläge gedacht,
Sie dürfen jedoch Ihr „Wunschmenü“ auch gerne selbst
zusammenstellen.

**Selbstverständlich beraten wir Sie gerne.
Vereinbaren Sie mit uns einen Termin!**

**Bitte beachten Sie:
1 einheitliches Menü pro Veranstaltung**

**Eine Auswahl zwischen mehreren Hauptgängen
ist nur mit einer genauen Angabe der Anzahl möglich!
(Mindestanzahl: 10)**

Für Sonderwünsche/vegetarische Gerichte sprechen Sie uns
bitte an!

Die Anzahl der Gäste ist mindestens 24 Stunden vor der
Veranstaltung
bekannt zu geben. Nicht in Anspruch genommene Menüs
werden mit 100% des Menüpreises berechnet.

Die angegebenen Preise verstehen sich unter Vorbehalt.



Menü I

Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlagen
Bayrische Festtagssuppe € 9,50

Ente . Kartoffel . Blaukraut . Apfel
Ofenfrische Bauernente
mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Bratapfel € 39,50

Vanille . Himbeere
Bayrisch Crème mit frischen Himbeeren € 15,50

€ 64,50

Menü II

Feldsalat . Kernöl . Essig . Speck
Feldsalat mit Kürbiskernöl,
Apfelbalsamessig, Speckkrusteln und Croûtons € 16

Spanferkel . Tomate . Bohne . Bärlauch
Kross gebratenes, bayrisches Spanferkel
auf Tomaten-Bohngemüse und Kartoffel-Bärlauchpüree € 27

Marille . Vanille
Geeiste Marillenknödel auf Vanillesauce € 16,50

€ 59,50



Menü III

Bärlauch . Sahne

Aufgeschäumte Bärlauchsuppe
mit Sesamstangerl € 10,50

(saisonal)

Wiener Legende

Wiener Tafelspitz
mit Röstkartoffeln, Gemüse „Wiener Art“,
Apfelkren und Schnittlauchsauce € 36,50

Marille

Wachauer Marillenpalatschinken € 10,50

€ 57,50

Menü IV

Lachs . Dill . Gurke

Variation vom schottischen Lachs mit Garnelen,
Dillgurken und Reiberdatschi € 21

Bayrisches Milchkalb . Spargel . Morchel

Kalbsrückensteak in der Kartoffelkruste
mit weißem Stangenspargel und Morchelrahmsauce € 44

(Spargel nach Saison)

Kaiserschmarrn . Zwetschke . Apfelmus

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Apfelmus € 14

€ 79



Menü V

Bayrische Wildforelle . Salat . Spargel
Lauwarmes Filet von der bayrischen Forelle
auf Frühlingskräutersalat mit mariniertem Spargel € 18

Kräuter . Pilze . Topfen . Jungschweinefilet
Schweinefilet in der Kräuterkruste
auf Pilzsauce und hausgemachten Topfenspätzle € 27

Valrhona Schokolade . Garten-Erdbeere
Mousse von der weißen Valrhona Schokolade
auf marinierten Erdbeeren € 15,50

€ 60,50

Menü VI

(vegetarisch-laktosefrei-vegan)

Spargel . Limette . Minze . Holunder
Spargelsalat Hugo mit frischen Limetten,
Minze und Holunderblütenmarinade € 18

Curry . Wasabi
Aufgeschäumte Currysuppe mit Wasabisprossen € 10,50

Frühlingsgemüse . Raviolo . Morcheln
Zartes Frühlingsgemüse im offenen Raviolo
mit frischen Morcheln in Kräuterrahm € 27

Sorbet . exotische Früchte
Variation von hausgemachten Sorbets
mit exotischen Früchten € 10

€ 65,50





FREISINGER HOF

HOTEL RESTAURANT ★★ ★★

Menü VII

Salat . Scampi . Kräuter

Bunte Blattsalate mit gebratenen Scampi
und frischen Kräutern € 21,50

Innviertler Weideochse . Portwein . Kartoffel . Geschmortes Gemüse

Lende vom Innviertler Weideochsen
auf Portweinsauce, Kartoffelgratin und Schmorgemüse € 40

Holunderblüte . Himbeere . Löffelbisquit

Holunderblütentiramisu
mit frischen Himbeeren € 14

€ 75,50

Menü VIII

Spargel . Parmaschinken

Spargelsuppe mit Parmaschinkenstangerl € 12
(saisonal)

Kohlrabi . Schottischer Lachs . Morchel

Schottischer Lachs auf Kohlrabi-Erbsengemüse
mit frischen Morcheln € 18

Flugentenbrust . Erbsen . Frischer Pfeffer . Rhabarber

Gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Zuckererbsen-Kartoffelpüree und Pfefferrhabarber € 38

Süßes Potpourri

Dessertvariation € 16

€ 84



Menü IX

Thunfisch . Seegras . Scampi
Carpaccio vom Thunfisch
mit Seegrassalat und gebratenen Scampi € 21,50

Kabeljau . Bärlauch . Risotto
Kabeljaurückenfilet auf Bärlauchrisotto € 18,50

Milchkalb . Frühlingsgemüse . Gnocchetti
Rosa gebratener Kalbstafelspitz
auf Frühlingsgemüse und hausgemachten Gnocchetti € 36,50

Crème Brûlée . Pralineneis
Crème Brûlée mit Pralineneis € 13

€ 89,50

Menü X

Wildkräuter . Scampi
Frühlingskräutersüppchen mit gebackenem Scampi € 13

Bachsaibling . Spargel . Kerbel
Surprime vom bayrischen Bachsaibling
auf einem Spargel-Kerbelragout € 18

Maibock . Kartoffel . Sellerie . Herzkirsche
Nüsschen vom bayrischen Maibock
auf Kartoffel-Selleriepüree und Balsamicokirschen € 40
(01.05. – 31.06.2025)

Schokolade . Beeren
Schokoladenmousse-Törtchen
auf buntem Beerenragout € 13

€ 84



Menü XI

Rind . Kräuter . Limone

Carpaccio und Tatar vom niederbayrischen Weideochsen
mit frischen Kräutern und Limonenöl € 18

Dill . Senf . Lachs

Dill-Senfsuppe mit hausgebeiztem Lachs € 10

Zitrone . Himbeer

Sorbet von der Amalfizitrone mit Himbeergeist € 4,50

Bayrisches Weideochsenfilet . Schalotte . Senf

Rinderfilet mit Schalotten-Senfkruste,
Keniabohnen und Thymiankartoffeln € 40

Erdbeere . Schokolade . Pistazie

Erdbeerknödel auf Schokoladensauce und Pistazieneis € 15

€ 87,50



Snacks zum Aperitif

(Wir empfehlen 2 bis 3 Häppchen pro Person. Mindestabnahme je Sorte: 20 Stück)

Die Brez'n-Bar

Ofenfrische Partybrezn

Obazta – Kräuterfrischkäse – Schmalz – knackige Radieserl
€ 9,50 p. P.

Klassisch

St. Daniele Schinken – Trammezini – Melone
€ 3,50

Yellow Fin Thunfisch – See gras – Mango
€ 4,50

Tartar vom Simmentaler Weideochsen – Malzbrot – Zitronenmayo
€ 4,50

Süßwassergarnele auf Spicy Avocado
€ 4,50

Bayrisch

Bayrische Laugenkastanie – Obazta – Radieserl
€ 3,50

Geräucherte Forelle – grüner Apfel – Kren
€ 4,50

Kälberne Fleischpflanzerl – Gurke – süßer Senf
€ 4,50

Steirisches Backhendl – Kartoffel-Gurkensalat
€ 4,50

Vegetarisch & Vegan

Büffelmozzarella – Datteltomate – Basilikum
€ 3,50

Ziegenfrischkäse – Essigzwetschge – Malzbrot
€ 3,50

Mediterranes Grillgemüse – Humus – Rucola
€ 3,50

Roter Rübentartar – Meerrettich – Apfel
€ 3,50



Mitternachtssnacks

(ab 30 Personen – Preise pro Person)

Currywurst von Magnus Bauch – Wiener Salzstangerl
€ 10,50

Gulaschsuppe vom Innviertler Weideochsen – Bauernbrot
€ 9,50

2 Stück Münchner Mini Weißwurst – Party-Breze – süßer Senf
€ 9,50

Mini-Leberkäsemmeln
€ 4,00

Auswahl von heimischen und internationalen Rohmilchkäsen -
Feigensenf – Piemontesische Honignüsse – Trauben – Brotkorb
€ 12,50

Bayrisches Brozeitbrettl – Radi – knackige Radieserl – Brezn – Bauernbrot
€ 15,50



Freie Trauung

Aufbau – Abbau – Stuhlhusen

Bis zu 30 Personen
€ 350,00

Ab 30 Personen
€ 450,00

Sonderposten

Cocktailbar
€ 250,00

Kaffee und Kuchen Umbau im Restaurant
€ 350,00

